**PORTARIA Nº 222, DE 24 de março de 1998**

**(Publicada no DOU nº 57-E, de 25 de março de 1998)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018)**

~~Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade ALIMENTOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA~~

*~~Observação: a Resolução – RDC nº 18, de 27 de abril de 2010, revogou a Portaria nº 222, de 24 de março de 1998, a exceção dos itens 4.3.5; 9.1.2.2; 5; 6; 7; e Anexo B no que se refere aos aminoácidos de cadeia ramificada.~~*

~~A Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, e considerando:~~

~~a necessidade de orientações precisas quanto à suplementação alimentar de pessoas que praticam atividade física;~~

~~a necessidade de evitar o consumo indiscriminado de formulações à base de aminoácidos e de outros produtos destinados à suplementação alimentar de praticantes de atividade física;~~

~~a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverão obedecer os ALIMENTOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA, resolve:~~

~~Art. 1° - Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Praticantes de Atividade Física, constante do anexo desta Portaria.~~

~~Art. 2° - As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta dias) a contar da data da publicação deste Regulamento para se adequarem ao mesmo.~~

~~Art. 3° - O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeitando os infratores as penalidades da Lei n° 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.~~

~~MARTA NOBREGA MARTINEZ~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo~~

~~Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Alimentos para Praticantes de Atividade Física.~~

~~1.2. Âmbito de aplicação~~

~~O presente Regulamento se aplica aos alimentos especialmente formulados e elaborados para praticantes de atividade física, incluindo formulações contendo aminoácidos oriundos da hidrólise de proteínas, aminoácidos essenciais quando utilizados em suplementação para alcançar alto valor biológico e aminoácidos de cadeia ramificada, desde que estes não apresentem ação terapêutica ou tóxica.~~

~~Excluem-se dessa categoria:~~

~~- bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas;~~

~~- produtos que contenham substâncias farmacológicas estimulantes, hormônios e outras consideradas como "doping' pelo COI (Comitê Olímpico Interacional);~~

~~- produtos que contenham substâncias medicamentosas ou indicações terapêuticas;~~

~~- produtos fitoterápicos;~~

~~- formulações à base de aminoácidos isolados, exceto os aminoácidos de cadeia ramificada e aminoácidos essenciais quando utilizados em suplementação para alcançar alto valor biológico preconizado para proteínas;~~

~~Para fins deste Regulamento, consideram-se:~~

~~Atividade Física: qualquer movimento corporal voluntário produzido por contração de músculos esqueléticos que resulte em gasto energético.~~

~~Atletas: praticantes de atividade física com o objetivo de rendimento esportivo.~~

~~Proteínas de alto valor biológico: aquelas que obedecem aos critérios estabelecidos pela FAO/OMS (Anexo A).~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Repositores hidroeletrolíticos~~

~~São produtos formulados a partir de concentração variada de eletrólitos, associada a concentrações variadas de carboidratos, com o objetivo de reposição hídrica e eletrolítica decorrente da prática de atividade física.~~

~~2.1.2. Repositores Energéticos~~

~~São produtos formulados com nutrientes que permitam o alcance e ou manutenção do nível apropriado de energia para atletas.~~

~~2.1.3. Alimentos Protéicos~~

~~São produtos com predominância de proteína(s), hidrolisada(s) ou não, em sua composição, formulados com o intuito de aumentar a ingestão deste(s) nutriente(s) ou complementar a dieta de atletas, cujas necessidades protéicas não estejam sendo satisfatoriamente supridas pelas fontes alimentares habituais.~~

~~2.1.4. Alimentos Compensadores~~

~~São produtos formulados de forma variada para serem utilizados na adequação de nutrientes da dieta de praticantes de atividade física,~~

~~2.1.5. Aminoácidos de cadeia ramificada~~

~~São produtos formulados a partir de concentrações variadas de aminoácidos de cadeia ramificada, com o objetivo de fornecimento de energia para atletas.~~

~~2.1.6. Outros alimentos com fins específicos para praticantes de atividade física~~

~~São produtos formulados de forma variada com finalidades metabólicas específicas, decorrentes da prática de atividade física.~~

~~2.2. Classificação~~

~~2.2.1. Os produtos especialmente formulados e elaborados para praticantes de atividade física são classificados em:~~

~~2.2.1.1. Repositores Hidroeletrolíticos para Praticantes de Atividade Física.~~

~~2.2.1.2. Repositores Energéticos para Atletas.~~

~~2.2.1.3. Alimentos Protéicos para Atletas.~~

~~2.2.1.4. Alimentos Compensadores para Praticantes de Atividade Física.~~

~~2.2.1.5. Aminoácidos de Cadeia Ramificada para Atletas~~

~~2.2.1.6. Outros alimentos com fins específicos para praticantes de atividade física.~~

~~2.3. Designação~~

~~Os Alimentos para Praticantes de Atividade Física devem ser designados conforme classificação do item~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.1. FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Energy & Protein Requirements. WHO Technical Report Series Nº 724. World Health Organization, Geneva, Swítzerland. (1985).~~

~~3.2. Committee on Dietary AlIowances, Food and Nutrition Board, Recommended Dietary AlIowances (RDA), 10th revised edition, National Academy of Science (NAS), Washington D.C., 1989.~~

~~4. FATORES ESSENCIAIS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE~~

~~As vitaminas e minerais podem ser adicionados nos alimentos objeto deste Regulamento até o limite de 7,5% a 15% da IDR em 100 ml, e de 15% a 30% da IDR em 100g, desde que o consumo diário não ultrapasse a 100% da IDR em qualquer situação.~~

~~4.3. Fatores específicos~~

~~4.3.1. Repositores Hidroeletrolíticos~~

~~Os produtos formulados para fins de reposição hidroeletrolítica devem apresentar concentrações variadas de sódio, cloreto e carboidratos. Opcionalmente, estes produtos podem conter potássio, vitaminas e ou minerais.~~

~~4.3.2. Repositores Energéticos Nestes produtos, os carboidratos devem constíuiir, no mínimo, 90% dos nutrientes energéticos presentes na formulação. Opcionalmente, estes produtos peidem conter vitaminas e ou minerais.~~

~~4.3.3. Alimentos Protéicos~~

~~A composição protéica deve ser constituída de, no mínimo, 65% de proteínas de qualidade nutricional equivalente às proteínas de alto valor biológico, sendo estas formuladas a partir da proteína intacta e ou hidrolisada.~~

~~A adição de aminoácidos específicos é permitida para repor as concentrações dos mesmos níveis do alimento original, perdidos em função do processamento, ou para corrigir limitações específicas de produtos formulados à base de proteínas incompletas, em quantidade suficiente para atingir alto valor biológico, no mínimo comparável ao das proteínas do leite, carne ou ovo (Anexo A).~~

~~Opcionalmente, estes produtos podem conter vitaminas e ou minerais. Podem conter ainda carboidratos e gorduras, desde que a soma dos percentuais do valor calórico total de ambos não supere o percentual de proteínas.~~

~~4.3.4. Alimentos Compensadores~~

~~Devem conter concentração variada de macronutrientes, obedecendo os seguintes requisitos, no produto pronto para o consumo.~~

~~- Carboidratos: abaixo de 90%;~~

~~- Proteínas: do teor de proteínas presente no produto, no mínimo 65% deve corresponder à proteína de alto valor biológico;~~

~~- Gorduras: do teor de gorduras, a relação de 1/3 gordura saturada, 1/3 monoinsaturada e 1/3 poliinsaturada;~~

~~- Opcionalmente, estes produtos podem conter vitaminas e ou minerais.~~

~~4.3.5. Aminoácidos de Cadeia Ramificada~~

~~Nestes produtos os aminoácidos de cadeia ramificada (valina, leucina e isoleucina), isolados ou combinados, devem constituir no mínimo 70% dos nutrientes energéticos da formulação, fornecendo na ingestão diária recomendada até 100% das necessidades diárias de cada aminoácido (Anexo B).~~

~~5. ADITIVOS E COADJUVANfES DE TECNOLOGIA~~

~~É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia nos mesmos limites previstos para os alimentos convencionais similares, desde que não venham alterar a finalidade a que o alimento se propõe.~~

~~6. CONTAMINANTES~~

~~6.1. Resíduos de agrotóxicos~~

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação em vigor~~

~~6.2. Resíduos de aditivos dos ingredientes~~

~~Os remanescentes dos aditivos somente serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, obedecida a tolerância fixada para os mesmos.~~

~~6.3. Contaminantes inorgânicos~~

~~Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.~~

~~7. HIGIENE~~

~~Os Alimentos para Praticantes de Atividade Física devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de acordo com os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer a legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~9.1. Na rotulagem dos produtos classificados neste Regulamento, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e para os Alimentos para Fins Especiais, devem constar:~~

~~9.1.1. No painel principal:~~

~~9.1.1.1. A designação conforme item 2.2.~~

~~9.1.2. Nos demais painéis:~~

~~9.1.2.1. Para os Repositores Energéticos e para os Alimentos Compensadores, a orientação em destaque e negrito: "Crianças, gestantes e idosos, consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista e ou médico".~~

~~9.1.2.2. Para os Alimentos Protéicos e para os Aminoácidos de Cadeia Ramificada, a recomendação em destaque e negrito: "Crianças, gestantes, idosos e portadores de qualquer enfermidade devem consultar o médico e ou nutricionista".~~

~~9.1.2.3. Para os Repositores Hidroeletrolíticos, a recomendação em destaque e negrito: "Recomenda-se que os portadores de enfermidades consultem um médico e ou nutricionista, antes de consumir este produto"~~

~~9.1.2.4. A informação nutricional, de acordo com o Regulamento de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório.~~

~~9.1.2.5. Ficam proibidas expressões tais como "anabolizantes", "body building", "hipertrofia muscular", "queima de gorduras", "fat burners", "aumento da capacidade sexual", ou equivalentes.~~

~~10. REGISTRO~~

~~Os Alimentos para Praticantes de Atividade Física estão sujeitos aos mesmos procedimentos administrativos para o registro de alimentos em geral.~~

~~Para os repositores hidroeletrolíticos a empresa deve apresentar uma declaração de que o produto é compatível com a finalidade de uso a que se propõe, demonstrando através de cálculos e ou análise laboratorial.~~

~~11. CONSIDERAÇÓES GERAIS~~

~~11.1. A venda do produto só poderá ser feita em unidades pré-embaladas.~~

~~11.2. Forma de apresentação~~

~~Os produtos para praticantes de atividade física podem ser apresentados sob a forma de: tabletes, drágeas, cápsulas, pós, granulados, pastilhas mastigáveis, líquidos, preparações semi-sólidas e suspensões.~~

**~~ANEXO A~~**

**~~COMPOSIÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE PROTEÍNAS DE BOA QUALIDADE~~**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ~~Aminoácidos~~ | ~~Composição Observada~~  ~~(mg/g de proteína crua)~~ | | |
|  | ~~Ovo~~ | ~~Leite de Vaca~~ | ~~Carne Bovina~~ |
| ~~Histidina~~ | ~~22~~ | ~~27~~ | ~~34~~ |
| ~~Isoleucina~~ | ~~54~~ | ~~47~~ | ~~48~~ |
| ~~Leucina~~ | ~~86~~ | ~~95~~ | ~~81~~ |
| ~~Lisina~~ | ~~70~~ | ~~78~~ | ~~89~~ |
| ~~Metionina + cistina~~ | ~~57~~ | ~~33~~ | ~~40~~ |
| ~~Fenilalanina +tirosina~~ | ~~93~~ | ~~102~~ | ~~80~~ |
| ~~Treonina~~ | ~~47~~ | ~~44~~ | ~~46~~ |
| ~~Triptofano~~ | ~~17~~ | ~~14~~ | ~~12~~ |
| ~~Valina~~ | ~~66~~ | ~~64~~ | ~~50~~ |
| ~~Total~~ | ~~512~~ | ~~504~~ | ~~479~~ |

~~Fonte: FAOIWHOI UNU Expert Consultation. Energy & Protein Requirements. WHO Technical Report Series N" 724. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (1985).~~

**~~ANEXO B~~**

**~~NECESSIDADES DIÁRIAS DE AMINOÁCIDO DE CADEIA RAMIFICADA (ACR)~~**

|  |  |
| --- | --- |
| **~~ACR~~** | **~~Necessidade (mg/kg/dia)~~** |
| ~~Isoleucina~~ | ~~10~~ |
| ~~Leucina~~ | ~~14~~ |
| ~~Valina~~ | ~~10~~ |

~~Fonte: RDA/NAS, 1989~~